

Marjahyytelö

Hyytelö on helppo ja hauska jälkiruoka. Hyydyke sopii erityisesti kesään ja juhliin. Erityisesti lapset pitävät hyytelöstä

6 annosta



Vaikeustaso 1

up to 20 Min.



Ainekset::

Varaa aikaa hyydyttämiseksi!:

Tarvitset:

750 g pakastemarjasekoitusta
1,25 dl sokeria
2 ps Dr. Oetker Vegegeliä
4,5 dl omenatuoremehua

- 1 Soseuta marjat sokerin kanssa tehosekoittimella. Siivilöi siivilällä siementen poistamiseksi.
- 2 Sirottele vegegel kylmään omenamehuun kattilassa ja kuumenna sekoittaen kunnes vegegel on kokonaan sekoittunut ja nesteestä on tullut paksua.
- 3 Lisää hedelmäsose ja uudelleenlämmitä melkein kiehuvaaksi.
- 4 Kaada metalli- tai muovimuotteihin. Jäähdytä ja laita kylmenemään jääkaappiin vähintään tunniksi kunnes hyytelö on kiinteää.
- 5 Ota kulhoon kuumaa vettä. Kasta hyytelömuotit veteen muutamaksi sekunniksi. Vältä pitämästä hyytelömuotteja vedessä liian pitkään tai hyytelöt alkavat pehmetä.
- 6 Kumoa valmiit hyytelöt tarjoiluastioille. Tarjoa marjoilla koristeltuna.



Dr. Oetker Suomi Oy

Tip from the Test Kitchen

- Hyytelöä tulee n. 1,2l eli noin 2dl kuudelle hengelle. Jos käytät pienempiä muovivuokia, niin voit tehdä 8-10 hyytelöä.



©Dr. Oetker Suomi Oy · Sörnäisten rantatie 29 · 00500 Helsinki · www.oetker.fi E-mail: oetker@oetker.fi · Puh. +358 9 6818830